Cannelloni de lièvre à la royale

Christophe Rod

Auberge de Lavaux, La Conversion
Rte du Landar 97 1093 La
Conversion

Il a appris la cuisine chez Frédy Girardet, le grand Maître de Crissier, et la gestion d'une brigade chez Gérard Rabaey à l'Auberge du Pont-de-Brent. En mai 2002, il a repris le Restaurant La Roseraie à Yvorne dans lequel il avait effectué son apprentissage. Et aujourd'hui, il vous dévoile sa passion pour la gastronomie à l'Auberge de Lavaux.
Depuis tout jeune, il aime apprêter les produits du terroir et ceux de la mer. Il aime rehausser leur goût et créer des mises en scène pour les valoriser dans l'assiette.
L'expérience le lui l'a démontré, le meilleur des guides c'est le client qui forge son opinion et la transmet par le bouche-à-oreille. Aussi, son épouse Nadine et lui-même vous accueillent dans le même esprit que la Maîtresse de maison qui reçoit ses invités. Soyez les bienvenus et laissez-vous emporter par son inspiration.

Auberge de Lavaux (16/20 Gault&Millau)
http://www.auberge-de-lavaux.ch/

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

- 2 cuisses de lièvre
- Vin rouge
- 6 échalotes
- 1 tête d'ail

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Disposer les cuisses dans une casserole, les recouvrir largement de vin rouge y ajouter les échalotes, l'ail épluché, les 4 baies de genièvre et la feuille de laurier, salé

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Cannelloni de lièvre à la royale

- 200 gr de lard de dos
- 100gr de foie gras
- 4 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier

Pour la pâte

- 330 gr de farine blanche
- 9 jaunes d'oeuf
- une prise de sel
- une pointe de couteau de safran
- Une cuillère à café d'eau

poivré.

Recouvrir le tout d'un couvercle le plus étanche possible.

Mettre au four à 100° pendant 8 heures.

A la sortie du four laisser refroidir et effeuiller le lièvre.

Mixer tout ce qui reste dans le jus et le remettre dans le jus.

Employer ce jus pour nourrir l'effeuillée de lièvre à feu doux (Pas besoin de tous mettre le jus).

Rectifier l'assaisonnement.

Laisser refroidir le tout.

Pour la pâte

Bien mélanger le tout et laissez reposer 30 min au frigo emballer dans une feuille de film et retravailler la pâte.

L'abaisser laminoir 2 (une petite familiale fait très bien l'affaire)

Cuire les bandes de pâtes à l'eau bien salée.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE